ORANIER

Einbau-Dampfgarer

EDG 9808 45

4029808414587

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein ORANIER-Haushaltsgerät entschieden haben!

ORANIER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein:

Kundenservice / Ersatzteile

eMail service@oranier.com

Zentrale Küchentechnik
Telefon 0 64 62 / 9 23-355
Telefax 0 64 62 / 9 23-359

Zentrale Heiztechnik
Telefon 0 64 62 / 9 23-360
Telefax 0 64 62 / 9 23-369

Alle Dienste sind erreichbar
Mo - Do 7.30 - 17.00 Uhr
Fr 7.30 - 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.

Ländervertretungen:

Österreich
ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Niederlassung Österreich
Dürrnberger Straße 5 · 4020 Linz

Telefon <43> 07 32 / 66 01 88
Telefax <43> 07 32 / 66 02 23
eMail sales@oranier.at

Schweiz
Gas-Center Chur M. Honegger AG
Sägenstraße 75 · 7000 Chur

Telefon <41> 81-2 53 70 71
Telefax <41> 81-2 53 73 31
eMail info@oranier.ch

Luxemburg
Energus SA
40, rue Rangwee · 2412 Luxembourg

Telefon <352> 40 83 80
Telefax <352> 40 83 81
eMail magasin@energus.lu

INHALT

DAMPFGAREN
- Allgemeines 04
- Sicherheitshinweise 05
- Umweltschutz 06

EINBAU
- Elektrischer Anschluss 07
- Austausch der Netzanschlussleitung 08
- Einbaumaße 09

GERÄTEBESCHREIBUNG
- Funktionsprinzip 10
- Ausstattung 10
- Zubehör 11
- Das Display im Detail 12

BENUTZUNG
- Uhrzeit einstellen 13
- Vorprogrammierte Garzeiten 13
- Dampfgaren 14
- Abschalten bei laufendem Garvorgang 15
- Nach dem Garvorgang 15
- Wasser-Management 15
- Zeitverschobenes Garen 16
- Kurzzeitwecker 17
- Verriegelung der Bedienvorrichtungen (Kindersicherung) 17
- Stand-by-Modus der Anzeige 18

FUNKTIONSBESCHREIBUNG UND KOCHTABELLE 19
- Kochtabelle 20

PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS
- Reinigung der Außenfläche 22
- Reinigung des Innenraums 22
- Reinigung der Wasserzufuhrleitung 22
- Reinigung des Dampfgenerators 22
- Reinigung der Wasserablaufrinne 22

FUNKTIONSSTÖRUNGEN 23
- Wechsel der Glühbirne 24

KUNDENDIENST
- Reparaturarbeiten 25

- ***KOCHEN MIT DAMPF***

Allgemeines

Das Kochen mit Dampf kann nur dann effektiv genutzt werden, wenn die Gebrauchsanweisung beachtet wird. Mit Dampf kann man gesund und naturbelassen kochen, wobei der natürliche Geschmack der Lebensmittel erhalten bleibt. Eine raffinierte Soße oder eine Soße mit aromatischen Kräutern steuert das kleine Plus bei, das den Unterschied ausmacht.

Dabei wird kein Geruch übertragen. Das Kochwasser braucht nicht mit Kräutern oder Gewürzen aromatisiert zu werden, man kann jedoch Fisch aromatisieren, indem er auf ein Bett aus Algen gelegt wird oder Geflügel, indem es auf ein Sträußchen Rosmarin oder Estragon gelegt wird.

Bei diesem Verfahren werden Fleisch, Fisch und Gemüse gleichzeitig zubereitet.
Teigwaren, Reis und Püree werden ohne Gefahr des Anbrennens sanft aufgewärmt, ohne auszutrocknen.
Das Garen (mit Alufolie abgedeckt) von Creme, Pudding, Reisauflauf usw. wird leichter, wobei die Speisen nicht durch das Kondenswasser durchnässt werden.

Es braucht vorher kein Salz zugefügt werden, auch dem Kochwasser nicht.
Damit das Fleisch besser aussieht, es vorher kurz auf allen Seiten mit heißer Butter in der Bratpfanne anbraten.

Im Vergleich zum Kochen mit Wasser bringt der Dampf nur Vorteile:

Das Kochen mit Dampf geht schnell: Der Garvorgang beginnt sofort, während die Gardauer bei Lebensmitteln im Wasser erst mit dem Kochen beginnt.

Es ist diätbewusst: Die (so genannten wasserlöslichen) Vitamine und Mineralsalze bleiben gut erhalten, denn sie lösen sich kaum im Kondenswasser, das die Lebensmittel umgibt.

Außerdem wird zum Garen keinerlei Fett verwendet.
Der Dampf nimmt den Lebensmitteln nicht den Geschmack. Er fügt weder Aroma, noch Grill- oder Bratgeschmack zu und entzieht ihn auch nicht, da sich nichts im Wasser löst.

Die Kehrseite: Es ist nutzlos, einen Fisch auf diese Weise zu kochen, der nicht frisch ist oder ein Gemüse, das seit einer Woche vergessen im Kühlschrank liegt: Das Ergebnis ist katastrophal!

Dampf überträgt weder Geschmack noch Geruch. Um Zeit und gleichzeitig Geld zu sparen, können Sie zum Beispiel einfach Fisch und Nachtisch nebeneinander garen. Die Speisen dürfen sich dabei jedoch nicht berühren.

Der Dampf ist auch zum Blanchieren, Auftauen und Aufwärmen oder auch zum Warmhalten geeignet, insbesondere von Soßen.

Fleisch, wie Geflügel, Kalb, Schwein, zunächst in der Bratpfanne mit sehr wenig Fett anbraten, damit es ein appetitliches, goldbraunes Aussehen bekommt. Dann das Garen mit Dampf fortsetzen.

In Stücke zerlegte Lebensmittel garen schneller und gleichmäßiger, als wenn sie im Stück sind.

Wichtig

Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass die Betriebsanleitung mitgegeben wird. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

• *SICHERHEITSHINWEISE*

– Dieses Gerät ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt konzipiert worden. Es ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltigen Bestandteile.
– Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (und Kindern) mit körperlich, wahrnehmerisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind.
– Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.
– Das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es nicht für kommerzielle, industrielle oder andere Zwecke als diejenigen benutzen, für die es konzipiert worden ist.
– Die Eigenschaften dieses Geräts nicht verändern oder versuchen, sie zu verändern. Dies würde eine Gefahr für Sie darstellen.
– Während des Gerätebetriebs Kleinkinder fern halten. Dadurch wird vermieden, dass sie sich durch Umkippen eines Kochgefäßes verbrennen.
– Das Gerät nie am Türgriff ziehen.
– Beim Backen darauf achten, dass die Backofentür richtig geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Aufgabe richtig erfüllen kann.
– Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen.
– Das Gerät wird bei Benutzung heiß. Die Heizelemente nicht berühren. Sie könnten sich schwere Verbrennungen zuziehen.
– Beim Hineinstellen von Tellern in den Dampfgarer oder Herausnehmen aus dem Dampfgarer sind Topfhandschuhe zu verwenden.
– Kochgeschirr nach dem Garen nicht mit bloßen Händen berühren.
– Keine schweren Lasten auf die offene Tür stellen und sicher stellen, dass kein Kind auf die Tür klettert oder sich darauf setzt.
– Den Garraum nur bei abgeschaltetem Dampfgarer reinigen.
– Bei intensivem und längeren Betrieb des Geräts kann eine Zusatzbelüftung erforderlich sein. Fenster öffnen oder Dunstabzug stärker einstellen.
– Abgesehen von dem mit dem Dampfgarer gelieferten Zubehör nur hitzebeständiges Geschirr verwenden (Herstellerhinweise befolgen).
– Nach der Benutzung sicher stellen, dass alle Schalter ausgeschaltet sind.
– Niemals Dampf- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung des Dampfgarers benutzen (Anforderungen an die elektrische Sicherheit).

- ***UMWELTSCHUTZ***

– Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wiederverwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

– In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

– Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

Achtung

Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

Dieses Gerät entspricht folgenden europäischen Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG, novelliert durch die EG-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.

- Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 89/336/EWG, novelliert durch die EG-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.

- EG-Verordnung Nr. 1935/2004 für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

Einbau

Elektrischer Anschluss

Allgemeiner Hinweis:
Das Gerät wurde gemäß der europäischen Norm EN 60335-2-6 hergestellt.
Es entspricht der Schutzklasse 1 und muss demzufolge geerdet werden!

Sicherheitshinweise

1. Der elektrische Anschluss des Gerätes darf ausschließlich von einer anerkannten Elektrofachkraft ausgeführt werden!

2. Die allgemein geltenden Vorschriften und Normen (z.B. DIN VDE usw.) sowie regionale Vorschriften des zuständigen Energieversorgungsunternehmens sind unbedingt zu beachten.

Keine Haftung bei Unfällen und Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Ausführung des elektrischen Anschlusses oder auf Nichteinhaltung geltender Vorschriften zurückzuführen sind!

Weitere wichtige Hinweise:
Bauseits ist für das Gerät ein separater 230V- Wechselstromkreis vorzusehen, der mit 16 A abzusichern ist (Siehe Typenschild).

Für die Art des Anschlusses gibt es zwei Möglichkeiten:

1. Möglichkeit:
   Festanschluss über eine bauseits installierte Herdanschlussdose. Hierbei ist zu beachten, dass grundsätzlich die Möglichkeit bestehen muss, das Gerät vom Netz sicher zu trennen: Entweder durch Ausschalten bzw. Herausdrehen der Sicherung für das Gerät oder durch einen entsprechenden Trennschalter (bauseits zu installieren) in der Leitung zur Herdanschlussdose. **(Regionale Vorschriften beachten!)**

2. Möglichkeit:
   Anschluss an eine bauseits installierte Schutzkontakt-Steckdose (“Schuko-Steckdose” nach DIN 49440). In diesem Fall wird an die Netzanschlussleitung des Gerätes ein entsprechender, 3-poliger Schutzkontakt-Stecker (“Schuko-Stecker” nach DIN 49441) montiert. Zu beachten ist dabei auch, dass dieser Steckanschluss (Stecker / Steckdose) zugänglich bleibt, wenn das Gerät im Schrank eingebaut ist.

Keine Haftung bei Unfällen oder Schäden, die auf Mängel an der Elektroinstallation bauseits verursacht werden (z.B. fehlerhafte Erdung)!

Die Farben der einzelnen Adern in der Netzanschlussleitung sind zu beachten:
braun = Außenleiter (“Phase”)
blau = Neutralleiter
grün/gelb = Schutzleiter / PE (“Erdung”) oder

Die Netzanschlussleitung muss so lang sein, dass folgende Bedingung erfüllt ist:
Der Dampfgarer muss sich aus dem Schrank ausbauen und davor abstellen lassen, ohne dass die Leitung “spannt”, d.h. sie darf in dieser Situation keiner mechanischen Zugbelastung ausgesetzt sein.
Sollte die Netzanschlussleitung, mit der das Gerät werkseitig ausgerüstet ist, (ca. 1,5m lang) sich als zu kurz erweisen, so ist sie gegen eine längere auszutauschen.
Siehe hierzu das folgende Kapitel “Austausch der Netzanschlussleitung” (S 8).

Einbau

Austausch der Netzanschlussleitung

Als Netzanschlussleitung sind für das Gerät folgende Leitungstypen geeignet:

- H05 RR-F 3G1,5
- H05 RN-F 3G1,5
- H05 VV-F 3G1,5

Der Querschnitt der einzelnen Adern (3-adrige Leitung) muss mindestens 1,5 mm^2 betragen.

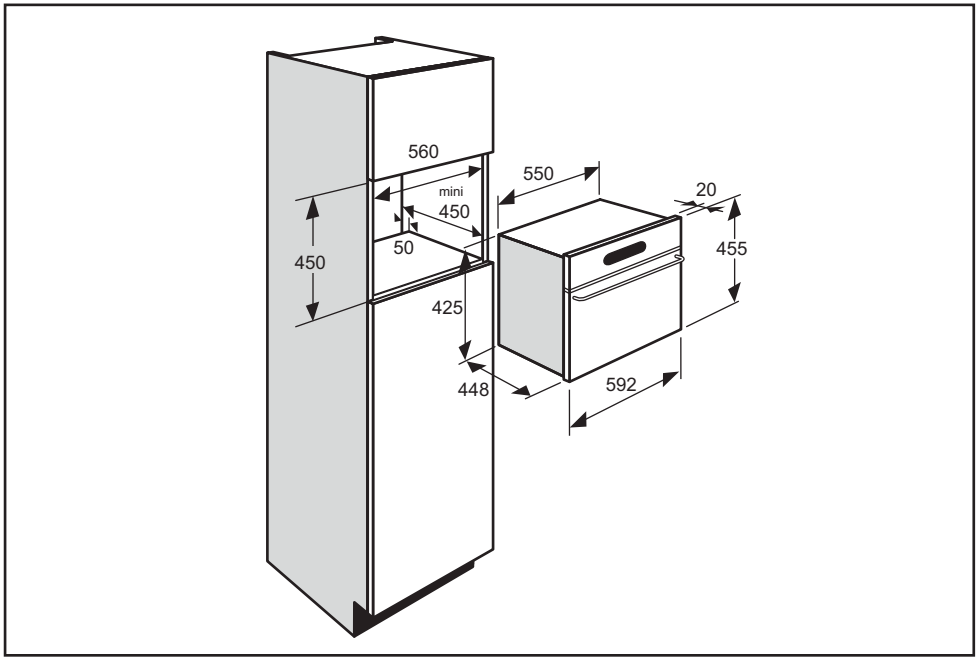
Während dieser Arbeit muss das Gerät vom Netz getrennt sein!

- Die Abdeckung unten rechts an der Rückwand entfernen durch Lösen der 2 Klemmschrauben und die beiden Schrauben der Zugentlastungsschelle rechts neben dem Klemmblock lösen.
- Die auszutauschende Netzanschlussleitung herausziehen.
- Die Außenummantelung der neuen Leitung auf entsprechende Länge absetzen. An einzelnen Adern die Isolation etwa 12 mm weit entfernen und Aderendhülsen aufpressen.
- Die neue Leitung durch die dafür vorgesehene Öffnung in der Rückwand und durch die Zugentlastungsschelle einführen.
- Die Außenummantelung der Leitung soll in der Zugentlastungsschelle auf der Seite zum Klemmblock hin mindestens 1 bis 2 mm überstehen. Dann die beiden Schrauben der Schelle festziehen. Die Wirksamkeit der Zugenlastung durch Ziehen an der Leitung in angemessener Intensität prüfen.
- Die Adern an die einzelnen Klemmen folgenderweise anschließen:

Klemme L - braune Ader
Klemme - grün/gelbe Ader
Klemme N - blaue Ader

- Die Klemmschrauben fest anziehen und durch vorsichtiges Ziehen an den einzelnen Drähten prüfen, ob die Ader von der Klemme sicher erfasst wurde.
- Die Abdeckung wieder mit den beiden Schrauben montieren.

Sicherheitshinweis):
Nach Austausch der Netzanschlussleitung
Sicherheitsüberprüfung nach VDE 0701 durchführen!



• *WAHL DES AUFSTELLUNGSORTES*

Aus obenstehenden Abbildungen gehen die Maße eines Schrankes hervor, in den der Dampfgarer eingesetzt werden kann.
Der Dampfgarer kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden.

• Für eine bessere Stabilität den Dampfgarer mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

• *EINBAU*

Hierfür:

1) In die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern.
2) Den Backofen mit den 2 Schrauben befestigen.

Empfehlung

Lassen Sie sich von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die fachgerechte Installation bestätigen.

Achtung

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.
Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, ist sich an einen qualifizierten Elektriker zu wenden.
Wenn der Dampfgarer irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.

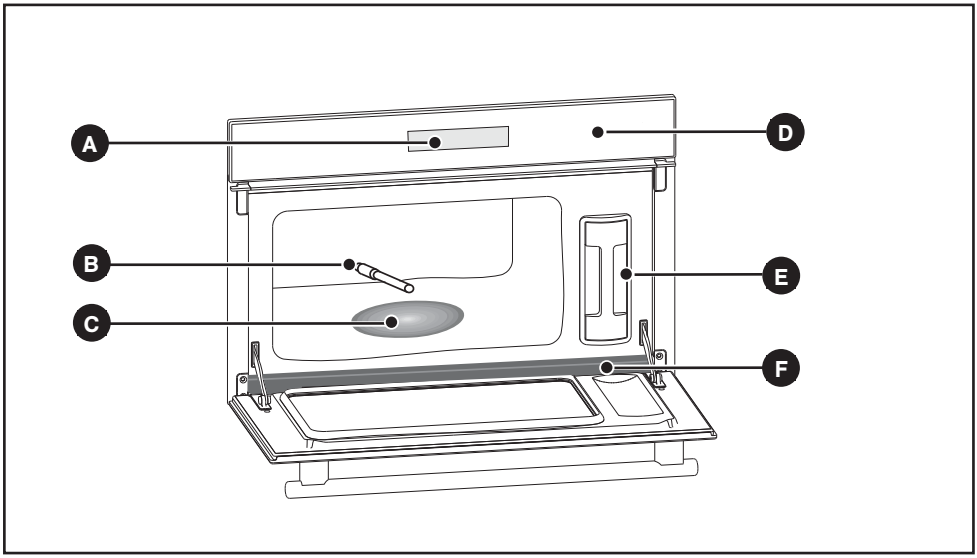
• *FUNKTIONSPRINZIP*

Das Wasser gelangt vom Tank durch ein Röhrchen in den Garraum. Dieses Wasser wird bei Kontakt mit einer heißen Fläche im unteren Teil des Dampfgarers verdampft:
Dies ist der Dampfgenerator.
Es braucht kein Wasser in das Kochgefäß gegeben zu werden. Um wirklich mit DAMPF ZU GAREN, wird der Dampfgarer mit speziell für den perfekten Garvorgang konzipiertem Kochgeschirr angeboten.

Achtung
Den Wassertank vor dem Kochen UNBEDINGT bis zur maximalen Füllhöhe auffüllen. Den Tank in seine Aufnahme einsetzen, indem er GANZ eingeschoben wird, bis er einrastet.

Achtung
Das Gerät wird beim Kochvorgang heiß Beim Öffnen der Gerätetür tritt heißer Dampf aus. Kinder fern halten.

• *AUSSTATTUNG*



- **A** Display
- **B** Wasserzuführung
- **C** Dampfgenerator
- **D** Bedienpanel
- **E** Tank
- **F** Wasserablaufrinne

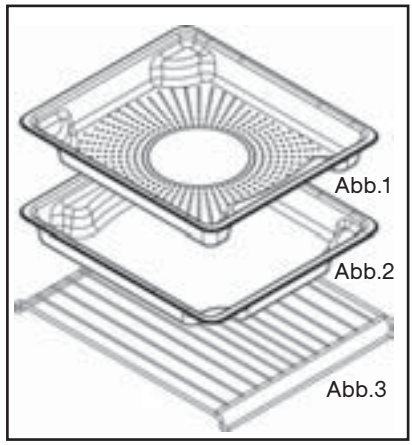
• *ZUBEHÖR*

• *Siebeinsatz (Abb. 1)*

Perforierte Schale, die den Kontakt der Lebensmittel mit dem Kondenswasser verhindert.

• *Kondensatgefäß (Abb. 2)*

In diesem Gefäß wird das Kondenswasser gesammelt.



Empfehlung

Legen Sie zum Garen die Schale Abb. 1 umgekehrt auf das Gefäß Abb. 2, damit sie nicht ineinandergreifen (nebenstehende Abbildung).
Beim Wegräumen die Schale 1 in derselben Lage in das Gefäß 2 legen, damit sie ineinandergreifen.

• *Rost (Abb. 3)*

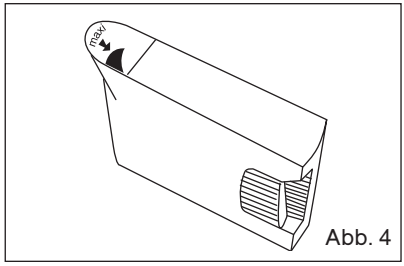
Herausnehmbares Gitter aus Edelstahl: muss unbedingt eingeschoben werden.

Empfehlung

Das Kochgeschirr kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

• *Herausnehmbarer Behälter (Abb. 4)*

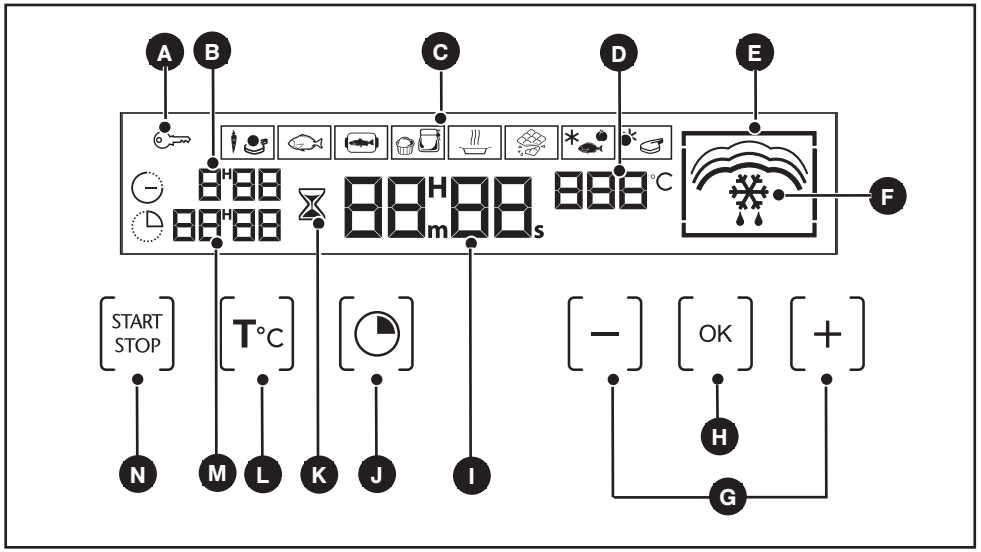
Durch den Tank wird der Ofen unabhängig mit Wasser versorgt.
Sein Fassungsvermögen beträgt etwa 1 Liter (maximaler Füllstand).



Achtung

Die Verwendung von demineralisiertem Wasser ist untersagt (nicht lebensmittelgeeignet).

- ***DAS DISPLAY IM DETAIL***



- **A** Anzeige der Tastensperre (Kindersicherung)
- **B** Anzeige der Gardauer
- **C** Anzeige der Gararten
- **D** Anzeige der Temperatur
- **E** Anzeige für Störungen in der Wasserleitung
- **F** Anzeige des gewählten Garmodus
- **G** Einstelltasten
- **H** Tasten für die Bestätigung der Einstellungen
- **I** Anzeige der Uhr oder des Kurzzeitweckers
- **J** Einstellung der Gardauer/Ende des Garvorgangs und Uhrzeiteinstellung
- **K** Anzeige des Kurzzeitweckers
- **L** Temperatureinstellung
- **M** Anzeige des Garendes
- **N** Start / Stopp

• *Uhrzeit einstellen*

- Beim ersten Stromanschluss

Das Display blinkt 12:00 (Abb. 1)

Die Uhrzeit durch Drücken der Tasten + und - einstellen (bei Festhalten der Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf) (Abb. 2).

Beispiel: 12.30 Uhr

Zur Bestätigung Taste **OK** drücken.
Die Anzeige blinkt nicht mehr.

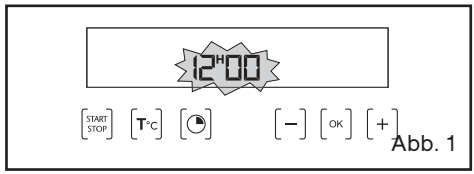


Abb. 1

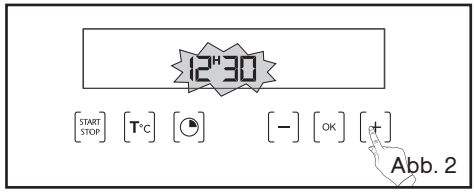


Abb. 2

• *Uhrzeit korrigieren*

- Einstellung der korrekten Uhrzeit

Taste ◔ einige Sekundenlang gedrückt halten, bis die Anzeige blinkt (Abb. 1), dann loslassen.
Signaltöne geben an, dass nun die Einstellung vorgenommen werden kann.

Die Uhrzeit mit den Tasten + und - einstellen (Abb. 2).

Zur Bestätigung Taste **OK** drücken.

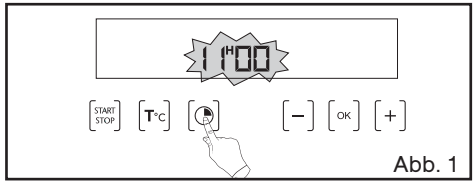


Abb. 1

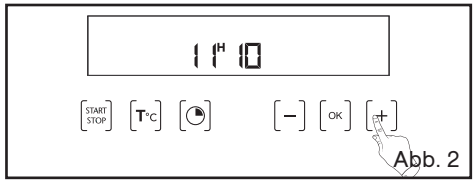


Abb. 2

• *VORPROGRAMMIERTE GARZEITEN*

Garen Temperatur °C	*Vorprogrammierte Zeit*	*Mindesteinstellzeit*	*Maximale Einstellzeit*
100	25 Min.	5 Min.	1 Stunde
85	15 Min.	5 Min.	1 Stunde
75	15 Min.	5 Min.	1 Stunde
90	20 Min.	5 Min.	1 Stunde
95	30 Min.	5 Min.	1 Stunde
80	15 Min.	5 Min.	1 Stunde
55	30 Min.	5 Min.	1 Stunde
60	30 Min.	5 Min.	1 Stunde

• *DAMPFGAREN STARTEN 100 °C*

IHR DAMPFGARER VERFÜGT ÜBER 8 DAMPFGARFUNKTIONEN :

Achtung

Den Dampfgarer auf keinen Fall ohne gefüllten Wasserbehälter betreiben.

Zur Auswahl der Funktion 1 Mal auf die Taste **Start/Stop** drücken (Abb. 1) und auf **OK** zu bestätigen.

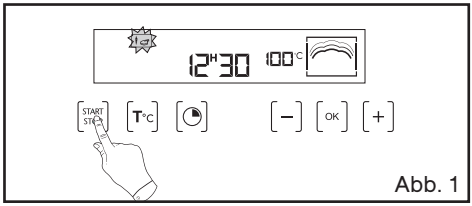


Abb. 1

EINSTELLUNG DER GARDAUER:
- 0:25 blinkt (Abb. 2)
- Einstellung durch Drücken der Tasten + oder - .
Beispiel: 30 Minuten

Um zur Einstellung der Garzeit zu gelangen, ein zweites Mal auf die Taste **OK** drücken.

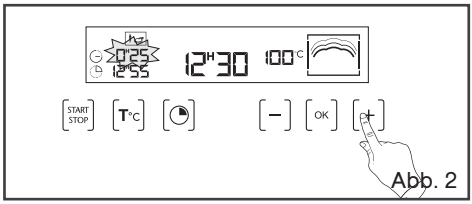


Abb. 2

TEMPERATUREINSTELLUNG NUR MIT DER FUNKTION :
- Auf die Taste **T°C** drücken, das Symbol "°C" blinkt (Abb. 3).
- Zum Ändern der Temperatur die Taste "-" drücken.
Beispiel: 90 °C
- Überprüfen Sie, dass die Tür richtig verschlossen ist.

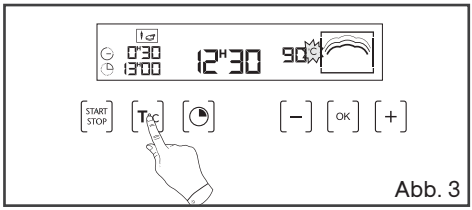


Abb. 3

Zur Bestätigung die Taste **OK** drücken.
Ihr Dampfgarer geht in Betrieb und zählt im Sekundenrhythmus rückwärts.

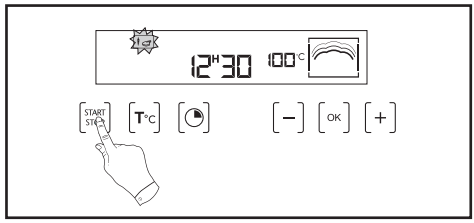
Sie können den Garvorgang beenden, indem Sie 1 Sekunde lang auf **Start/Stop** drücken.

Empfehlung

Die Gerätetür während des Garens nicht öffnen, um die Garergebnisse nicht zu beeinflussen.

• *ABSCHALTEN BEI LAUFENDEM GARVORGANG*

Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der Taste **Start/Stop** unterbrochen werden (ca. 1 Sekunde lang drücken).
Wenn die Dampfentwicklung noch nicht begonnen hat (ca. 1 Minute), schaltet der Dampfgarer sofort ab, und die Gardauer erlischt.
Wenn die Dampfentwicklung schon begonnen hat, geht die Gardauer auf 3 Minuten und wird rückwärts gezählt, der Dampf wird vor dem Öffnen der Tür abgeführt.



• *NACH DEM GARVORGANG*

0m00s wird angezeigt. Löschen der Darstellung. Es ertönt für 3 Minuten ein unterbrochener Signalton.
Zum Abschalten der Pieptöne die Taste **Start/Stop** drücken oder die Tür öffnen.

Achtung
Den Tank UNBEDINGT ausleeren.

• *WASSER-MANAGEMENT*

Bei Problemen mit der Wasserleitung während des Garens blinkt das Symbol ☐ und ein Signalton ertönt (Abb. 1).
Dieser Fehler steht insbesondere im Zusammenhang mit:
- einem leeren Tank.
- einem schlecht eingesetzten Tank.

Nach Überprüfung dieser beiden Punkte startet der Garvorgang automatisch nach dem Schließen der Tür.

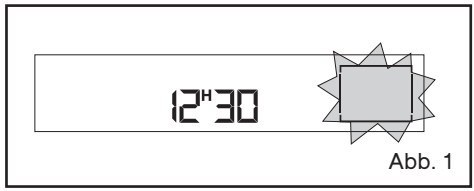


Abb. 1

• *ZEITVERSCHOBENES GAREN*

• Zeitverschobenes Garen mit festgelegtem Garzeitende

Das zeitverschobene Garen ist in allen Fällen möglich, **nur beim Auftauen nicht**:

- Wie beim sofortigen Garen vorgehen, und dann nach der Gardauer,
- Die Taste "Garende" ◔ drücken. Die Uhrzeit des Garendes wird angezeigt und blinkt, um anzuzeigen, dass jetzt die Einstellung vorgenommen werden kann.
Beispiel: Es ist 12.30 Uhr (Abb. 1).

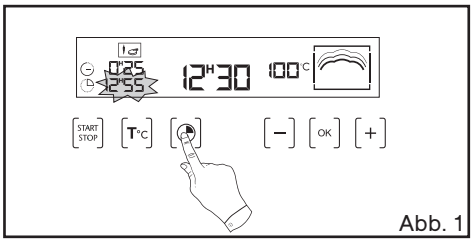


Abb. 1

Es wurde eine Gardauer von 25 Min. eingestellt.
Das angezeigte Ende des Garvorgangs wird mit 12.55 Uhr angezeigt.

- Das gewünschte Garzeitende durch Drücken der Tasten + oder - einstellen.
Beispiel: Garzeitende 14.00 Uhr (Abb. 2).
- Bestätigung mit der Taste "Garzeitende" ◔.

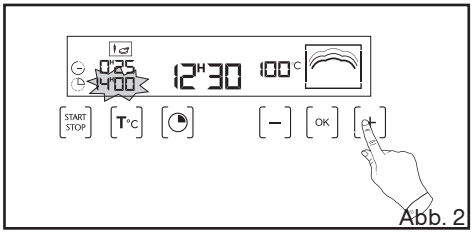


Abb. 2

Nach dem Programmieren des Garzeitendes erscheint die Uhrzeit erneut in der Anzeige.
Hiernach ist der Start zeitlich so verschoben, dass der Garvorgang um 14.00 Uhr beendet ist.
Nach Beendigung des Garvorgangs ertönen für einige Minuten Signaltöne. Durch Drücken der Taste **Start/Stop** für eine Sekunde werden die Signaltöne abgeschaltet.

Empfehlung:

Das Garende kann jederzeit durch Drücken der Taste ◔ abgefragt oder geändert werden. Für die Stornierung der Programmierung die Taste Start/Stop drücken.

• *KURZZEITWECKER EINSTELLEN*

- Die Programmiervorrichtung des Dampfgarers kann als unabhängiger Kurzzeitwecker eingesetzt werden, ohne dass der Dampfgarer eingeschaltet ist.

In diesem Fall hat die Anzeige des Kurzzeitweckers Vorrang vor der Anzeige der Tageszeit.

- 3 Mal die Taste ◔ drücken (Abb. 1).

Das Symbol 0m00s blinkt.

- Die gewählte Zeit durch Drücken der Tasten + oder - einstellen (max. 59 Minuten und 50 Sekunden) (Abb. 2).
- Zur Bestätigung Taste **OK** drücken.

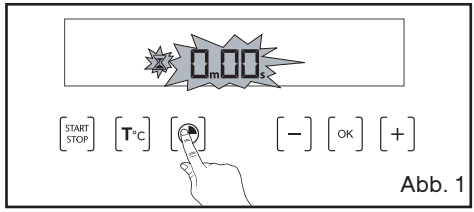


Abb. 1

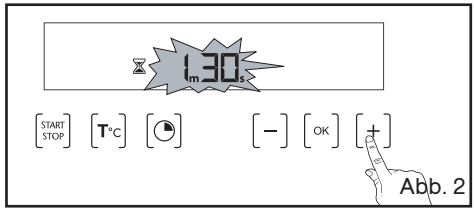


Abb. 2

Die Anzeige blinkt nach einigen Sekunden nicht mehr, der Kurzzeitwecker startet und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts.
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.
Dieses kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.

⚠ *Achtung*

Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann zu jeder Zeit geändert oder gelöscht werden. Zum Löschen die Zeit auf 0:00 zurückstellen und auf Start/Stop drücken.

• *VERRIEGELUNG DER TASTEN (KINDERSICHERUNG) IM AUSGESCHALTETEN ZUSTAND DES DAMPFGARERS*

Durch folgende Schritte kann der Zugriff zu den Bedienvorrichtungen des Dampfgarers verriegelt werden:

Bei abgeschaltetem Dampfgarer einige Sekunden lang die Taste **OK** drücken, dann erscheint ein “Schlüssel” im Display -> der Zugriff zu den Bedienvorrichtungen des Dampfgarers ist blockiert (Abb. 1).

Für die Freigabe einige Sekunden lang die Taste **OK** drücken.
Die Bedienungselemente des Dampfgarers sind wieder zugänglich.

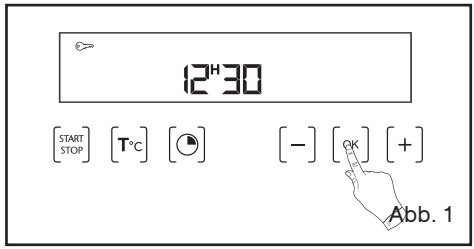


Abb. 1

⚠ *Achtung*

Wenn ein Garvorgang programmiert ist, kann der Dampfgarer nicht gesperrt werden.

• *STAND-BY-MODUS DER ANZEIGE*

- Um bei Nichtbenutzung des Dampfgarers Energie zu sparen, kann die Anzeige in den STAND-BY-MODUS versetzt werden.
Hierzu ist wie folgt vorzugehen:

AKTIVIERUNG DES STAND-BY-MODUS:
- Der Dampfgarer muss im Anzeigemodus der Uhrzeit sein.
- Gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - für 5 Sekunden (Abb. 1).
- Die Anzeige zeigt “LCD OFF” an (Abb. 2).
- Die Tasten loslassen.
- Die Anzeige erlischt nach 30 Sekunden.

Der Dampfgarer ist jetzt im Stand-by-Modus, nach 30 Sekunden im Uhrzeitmodus geht er automatisch aus.

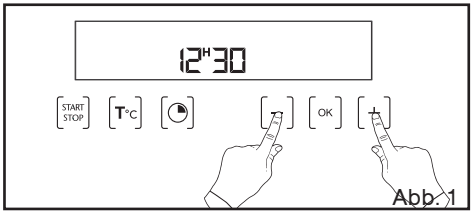


Abb. 1

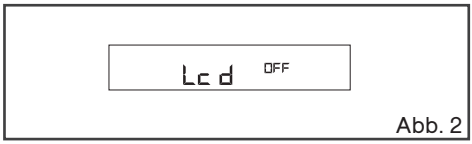


Abb. 2

DEAKTIVIERUNG DES STAND-BY-MODUS:
- Der Dampfgarer muss im Anzeigemodus der Uhrzeit sein.
- Gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - für 5 Sekunden (Abb. 1).
- Die Anzeige zeigt “LCD ON” an (Abb. 2).
- Die Tasten loslassen.
- Sie haben den STAND-BY-MODUS verlassen, die Anzeige leuchtet ständig.

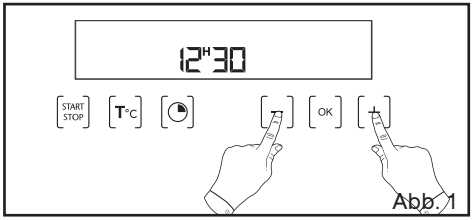


Abb. 1

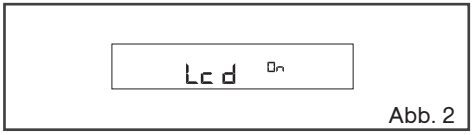


Abb. 2

FUNKTION *Temperatur* °C	GAREN	KOCHBEISPIELE
100	Der am meisten benutzte Dampfgarvorgang	Gemüse und Fleisch
85	Zum Garen von empfindlichen Lebensmitteln	Empfindlicher ganzer Fisch (Forellen)
75	Das Fleisch bleibt perlmuttfarben, das Kollagen tritt nicht aus	Garen von empfindlichem Fisch (Sardinenfilets, Rotbarbenfilets)
90	Zum Garen von empfindlichen Speisen, Früchten, Kompott	Eier im Topf, Cremes.
95		Pasteten, Geflügelleber. Aufwärmen von Fertiggerichten.
80	Schonendes Erwärmen	Geschmolzene Schokolade, Butter. Warmes Obst für den sofortigen Verzehr.
55	Langsames Auftauen ohne Gefahr des Kochens	Auftauen von Fischfilet vor dem Panieren. Beerenobst, das kalt bleiben muss (für Torten und Soßen).
60		Auftauen von Fleisch vor dem Grillen (z. B.: Würstchen)

	LEBENSMITTEL Unabhängig von der Menge	GARZEIT	°C	ZUBEREITUNG	BEMERKUNGEN
GEMÜSE	Artischocken (kleine)	**40 bis 45 Min.**	**100**	Umgedreht in die Schale legen	• Diese Garzeiten hängen von der Art, der Dicke und der Frische des Gemüses ab. Die Angaben in der Spalte *"Zubereitung"* befolgen. • Die Garzeit verändert sich bei unterschiedlichen Mengen nicht. *Beispiel:* 1 oder 4 Artischocken, gleiche Garzeit. • Zur Überprüfung des Garfortschritts in den dicksten Teil des Gemüses stechen. Wenn es gar ist, spüren Sie keinen Widerstand.
	Spargel	**35 bis 40 Min.**	**100**	Für die Spitzen die Garzeit verringern	
	Brokkoli	**18 Min.**	**100**	in kleinen Bunden	
	Karotten	**20 bis 22 Min.**	**100**	in feinen Scheiben	
	Knollensellerie	**25 bis 30 Min.**	**100**	in feinen Scheiben	
	Kürbis	**15 bis 20 Min.**	**100**	in Würfeln	
	Pilze	**15 Min.**	**100**	in feinen Lamellen	
	Kohl	**30 bis 35 Min.** **22 Min.** **30 bis 35 Min.**	**100**	Rosenkohl Blumenkohl in kleinen Röschen Wirsing fein geschnitten	
	Zucchini	**10 bis 15 Min.**	**100**	in Scheiben	
	Knollenziest	**20 Min.**	**100**		
	Spinat	**20 Min.** **35 Min.**	**100**	(frisch) während des Garvorgangs umrühren (tiefgekühlt) während des Garvorgangs umrühren	
	Chicoree	**30 Min.**	**100**	Kern entfernt und geteilt längs geschnitten	
	Fenchel	**22 Min.**	**100**	geteilt	
	Grüne Bohnen	**30 bis 35 Min.**	**100**		
	Weiße Rüben	**15 bis 20 Min.**	**100**	in Würfeln	
	Frische Erbsen	**20 bis 25 Min.**	**100**	/	
	Lauch	**25 Min.**	**100**	geteilt	
	Kartoffeln	**25 Min.** **40 bis 45 Min.**	**100**	in Scheiben geschnitten ganz	
MUSCHELN KRUSTENTIERE	Jakobsmuscheln	**10 bis 12 Min.**	**90**	mit Aromastoffen	• Die Muscheln auf das Gitter der Glaspfanne legen, aromatische Kräuter hinzufügen. • Die Krustentiere auf ein Algenbett legen.
	Miesmuscheln/ Meerschnecken	**20 bis 25 Min.**	**95**	mit Aromastoffen	
	Krebse/ Taschenkrebse	**25 Min.**	**95**	/	
	Hummer	**30 bis 35 Min.**	**95**	je nach Gewicht	
	Scampi	**12 bis 15 Min.**	**90**	/	
OBST-CREMES	Äpfel/Pfirsiche/ Birnen/	**10 bis 15 Min.**	**90**	ganz, geschält	• Garzeit der Reife entsprechend.
	Kompotte	**25 Min.**	**95**	Obst in Scheiben	
	Cremes	**10 Min.**	**90**	in Schälchen	

	LEBENSMITTEL Unabhängig von der Menge	GARZEIT	°C	ZUBEREITUNG	BEMERKUNGEN
FISCHGERICHTE	Hecht	25 bis 30 Min.	85	ganz (1 kg)	• *Scheiben: Runde Fischscheiben 2 bis 3 cm dick (180/200 g) pro Person. • Sehr frische Produkte verlangen. • Ganze Fische, so wie sie sind, in die Pfanne oder auf Lorbeerblätter, Fenchel oder andere aromatische Kräuter legen. • Am Garende die Haut abziehen, die sich sehr leicht lösen lässt.
	Kabeljau/Seehecht	13 bis 15 Min.	85	Scheiben (180 g)*	
	Goldbrasse	20 bis 25 Min.	85	ganz (1 kg)	
	Geräucherter Schellfisch	15 Min.	75	Filets	
	Hering	20 Min.	85	ganz (200 g)	
	Seelachs und Pollack	15 bis 20 Min.	85	Scheiben (180 g)	
	Seeteufel	15 Min.	80	je nach Dicke	
	Makrele	20 Min.	85	ganz (250 g)	
	Merlan/Kabeljau	15 Min.	75	Filet	
	Rochen	25 bis 30 Min.	80		
	Rotbarbe	15 Min.	80	ganz (200 g)	
	Rotbarbe/Seezunge	10 Min.	75	Filet	
	Kleiner Lachs	20 Min.	85	dicke Stücke(6 bis 10 cm)	
	Lachs	15 bis 20 Min.	85	Scheiben (180/200 g)	
	Thunfisch	20 bis 25 Min.	100	Scheiben (180/200 g)	
	Forelle ganz (1 kg)	20 bis 25 Min.	100	ganz (200 g) 13 bis 15 Min.	
FLEISCH	Rind	15 bis 30 Min.	100	Braten 800 g: 55 bis 60 Min.	• Anschließend im Grill in einer anderen Pfanne goldbraun werden lassen.
	Schwein (Filetspitzenscheiben)	25 Min.	100	Hähnchenschenkel: 35 bis 40 Min.	
	Geflügel (weiß)	20 bis 25 Min.	100	Kleiner Puterbraten: 50 bis 60 Min.	
	(Rouladen)	25 Min.	95		
	Würstchen	20 Min.	90	Morteauwürstchen (Art Krakauer) 400 g	
	Blutwurst	10 bis 15 Min.	90		
EIER	Aus sehr frischen Eiern mit Aufbewahrung bei Raumtemperatur	7 Min.	100	In der Schale: direkt auf das Gitter legen.	
		8 Min.	100	Weichgekocht: direkt auf das Gitter legen.	
		10 bis 12 Min.	100	Etwas härter gekocht	
		5 bis 6 Min.	100	Spiegelei: In einer Einzelpfanne aufgeschlagen, auf das Gitter gestellt und mit einer für Lebensmittel geeigneten Folie abgedeckt.	
			90	Im Topf: siehe detaillierte Rezepte.	
REIS, TEIGWAREN, GRIEß	Direkt in die Pfanne geben, mit Wasser oder Milch abdecken. Der Dampf reicht allerdings nicht aus, um diese aufquellenden Produkte zu sättigen. Eine Aluminiumfolie auf die Pfanne legen, um das Herabfallen von Wassertröpfchen zu vermeiden.				
	Milchreis	30 Min.	100	100 g gewaschenen Reis - 20 cl Milch - 2 Suppenlöffel Zucker	• Nach dem Garvorgang mit der Gabel lockern.
	Grieß	20 Min.	100	200 g (1/4 Liter Wasser)	

• *REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHE*

Das Fenster der elektronischen Programmiervorrichtung und die Tür mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.
Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Glastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Platzen des Glases führen kann.

• *REINIGUNG DES INNENRAUMS (NACH JEDEM GARVORGANG)*

Nach dem Abkühlen des Dampfgenerators den Garraum mit einem trockenen Tuch auswischen oder ihn bei halb offener Tür trocknen lassen.

• *REINIGUNG DER WASSERZUFUHRLEITUNG (1 MAL PRO MONAT)*

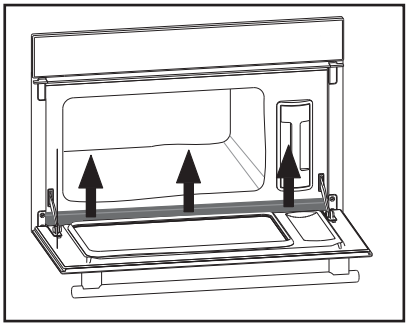
Das Röhrchen der Wasserzuführung herausschrauben.
Die Kalkablagerungen entfernen, die sich eventuell innen abgesetzt haben (mit einem dünnen und spitzen, spießähnlichen Gegenstand oder einer Stricknadel).

• *REINIGUNG DES DAMPFGENERATORS (1 MAL PRO MONAT)*

1/2 Glas weißen Alkoholessig auf den Generator gießen.
Einige Minuten wirken lassen, dann reinigen und mit Wasser abspülen.
Keine Scheuerschwämme oder -pulver oder Kalkentferner für Kaffeemaschinen benutzen.

• *REINIGUNG DER WASSERABLAUFRINNE*

Die Wasserablaufrinne durch Ziehen nach oben ausbauen, abwischen und wieder mit den drei hierfür vorgesehenen Kerben einsetzen.



Achtung
Die Reinigung des Dampfgarers darf nicht mit einem Dampfreiniger durchgeführt werden.

Wenn Sie Zweifel haben, ob der Dampfgarer richtig funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. ***Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:***

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Die Anzeige leuchtet nicht auf.	*- Fehler in der Stromversorgung des Dampfgarers.* *- Elektronikkarte außer Betrieb.*	*- Die Stromversorgung überprüfen (Schmelzsicherung der Anlage).* *- Den Kundendienst rufen.*
Wasser- oder Dampfleck an der Tür während des Garens.	*- Die Tür ist nicht richtig geschlossen.* *- Die Türdichtung ist fehlerhaft.*	*- Den Kundendienst rufen.*
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht mehr.	*- Die Lampe ist außer Betrieb.* *- Der Dampfgarer ist nicht angeschlossen oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb.*	*- Die Lampe austauschen.* *- Den Dampfgarer anschließen oder die Schmelzsicherung austauschen.*

Achtung

- Das Gerät ist nur von geschultem Fachpersonal zu reparieren. Unsachgemäße Reparaturen können eine Gefahr für den Benutzer darstellen.

Empfehlung

Wenn Sie die Störung nicht beheben konnten, auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.

Achtung

Den Dampfgarer vor jedem Eingriff an der Glühlampe von der Stromversorgung trennen, um jegliches Risiko eines Stromschlags auszuschließen und eventuell den Dampfgarer abkühlen lassen.

Empfehlung

Beim Herausdrehen der Glasabdeckung und der Lampe erleichtert das Tragen eines Gummihandschuhs den Ausbau.

• *WECHSEL DER GLÜHBIRNE*

Die Glühbirne befindet sich hinten rechts im Garraum.
- Den Dampfgarer vor jedem Eingriff an der Glühbirne von der Stromversorgung trennen, um jegliches Risiko eines Stromschlags auszuschließen, und eventuell den Dampfgarer abkühlen lassen.
-Die Glasabdeckung um eine viertel Drehung nach links drehen.
-Die Glühbirne in die gleiche Richtung losschrauben.

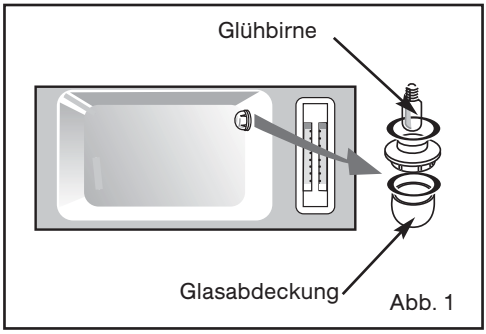


Abb. 1

Techn. Daten der Glühbirne:
- 15 W - 220 - 240 V
- 300 °C - E 14-Sockel

- Glühbirne wechseln und anschließend die Glasabdeckung wieder einsetzen. Dabei auf den richtigen Sitz der Dichtungen achten.
- Den Dampfgarer wieder anschließen.

• *REPARATURARBEITEN*

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) angeben. Diese Angaben sind dem Typenschild (Abb. 1) zu entnehmen.

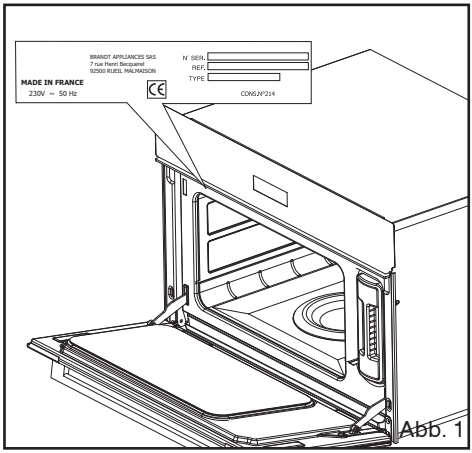
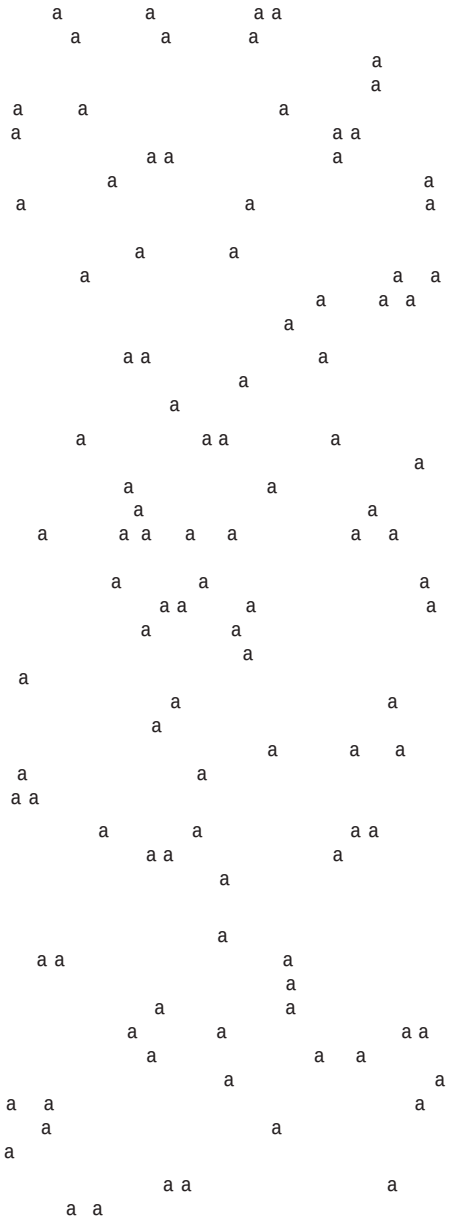


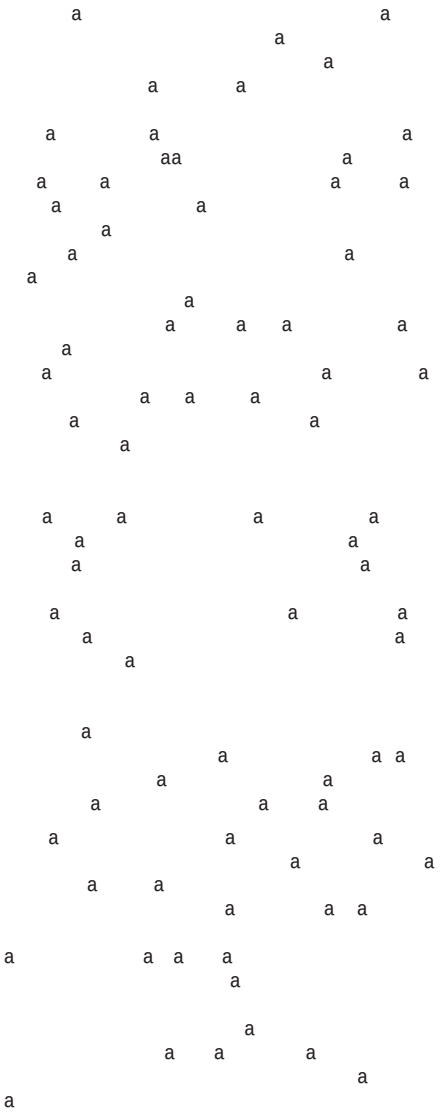
Abb. 1

ORIGINAL-ERSATZTEILE

Bitten Sie bei Reparaturarbeiten darum, dass ausschließlich ***zertifizierte Original-Ersatzteile verwendet werden.***

E a a





ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 - 7
35075 Gladenbach

ORANIER®

Heiz- und Kochtechnik seit 1915

3 x Kompetenz und laufend neue Ideen

HEIZTECHNIK

- ❏ Kaminöfen
- ❏ Gas-Kaminöfen mit Fernbedienung
- ❏ Gas-Heizautomaten
- ❏ Dauerbrandöfen für Holz und Kohle

KOCHTECHNIK

- ❏ Einbauherde Gas oder Elektro
- ❏ Einbau-Kochfelder Gas-und Elektro
- ❏ Gourmet-Koch-Backstationen
- ❏ Dunstabzugshauben
- ❏ Kühl- und Gefriergeräte
- ❏ Geschirrspülautomaten
- ❏ Standherde Gas und Elektro

LÜFTUNGSTECHNIK

- ❏ modulAIR
  Kontrollierte Be- und Entlüftung
  inkl. Wärmetauscher,
  Entfeuchtungs-Modul und
  Kaminofenschaltung

ORANIER 90 JAHRE HEIZEN KOCHEN

CZ5700188 - 01/10

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
Tel.: 06462-923-0 · Fax: 06462-923-349 · Email: info@oranier.com

www.oranier.com